

VERBAND DER FACHPLANER (VdF)

# Noch keine massiven Einschnitte

Die Branche hat ein schwieriges Jahr 2020 fast hinter sich. Als Verband war der Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung (VdF) von den Ausmaßen der Pandemie ebenfalls betroffen. Wir haben beim Sprecher des Vorstands nachgefragt, wie der Verband die vergangenen Monate erlebte.

Eigentlich wollte der VdF in diesem Jahr sein 30-jähriges Jubiläum im Rahmen seiner traditionellen Fachplaner-Tagung Ende Juni feiern – inklusive der Verleihung des Dr.-Georg-Triebe-Preises. Die Corona-Pandemie legte die Pläne auf Eis, zu streng waren die damaligen entsprechenden Vorschriften für eine Umsetzung der Veranstaltungen.

Der Verband verschob die Feierlichkeiten und auch die Verleihung auf 2021 (siehe auch Seite 2–3 dieser Ausgabe). Hans-Peter Nollmann, Stellvertretender Vorstandsvorsitzender und Sprecher des Vorstandes des VdF, berichtet im Interview, wie der Verband und dessen Mitglieder die Zeit seit März wahrgenommen hat.

Aktuell ist es noch nicht zu Totalausfällen gekommen. Einige Projekte werden zwar zeitverzögert, aber dennoch realisiert. Die Gastronomie hat und nutzt aktuell überwiegend die Zeit, sich ebenfalls für die Zukunft zu rüsten. Teils mit gebremstem Schwung, aber immerhin. Somit geht es den VdF-Planern und Beratern zurzeit noch „ganz gut“.

**Wie haben Sie Ihre Mitglieder in der schwierigen Phase unterstützt?**

**Nollmann:** Groß angelegte Unterstützungsaktionen waren noch nicht erforderlich. Wir haben jedoch auf Eskapaden der Politik, wenn erforderlich, reagiert und die für die VdF-Mitglieder wichtigen Informationen über unseren internen Bereich der Homepage komprimiert zur Verfügung gestellt sowie erforderliche Maßnahmen/Konsequenzen aufgezeigt.

**Die Digitalisierung ist in dieser Zeit vorangeschritten. Sehen Sie hier neue Möglichkeiten für sich als Verband und auch für Ihre Mitglieder? Sehen Sie weitere Chancen, die sich aus der Krise ziehen lassen? Jede Krise kann ja auch eine Chance sein.**

**Nollmann:** Aktuell sehen wir die Planer-/Beraterschaft nicht in einer Krise, aber Wachsamkeit ist schon erforderlich und ratsam.

Digitalisierung war, ist und wird immer ein Thema bleiben. Die Digitalisierung bietet vielfältige Möglichkeiten, darf aber keine Einbahnstraße sein. Am jeweils anderen „Ende“ muss ein Partner sein, der auch „will“ und digital unterwegs ist. Im digitalen Prozess bestimmt jeder seine eigene Geschwindigkeit und Bereitschaft. Allerdings, wer sich dauerhaft sträubt, der wird verlieren.



„Aktuell ist es noch nicht zu Totalausfällen gekommen. Einige Projekte werden zwar zeitverzögert, aber dennoch realisiert.“

Hans-Peter Nollmann, Stellvertretender Vorstandsvorsitzender und Sprecher des Vorstandes des VdF

**Der VdF ist, wie der GW Verlag, einer der Unterstützer der Kampagne #WinterMeistern, die Transgourmet Deutschland ins Leben rief. In welchem Rahmen sind Sie hier aktiv?**

**Nollmann:** Der VdF hat sich der Kampagne angeschlossen. Konkretes wird in der digitalen Verbandssitzung im Dezember beschlossen und kommuniziert.

**Wie ist Ihr Blick auf 2021...**

**Nollmann:** Die aktuellen Einschränkungen werden uns voraussichtlich bis Frühjahr 2021 begleiten. Entscheidend werden die Weihnachtstage sein und die Verhaltensweisen jedes Einzelnen.

Da gibt es schon Sorge, dass Unvernunft nochmals nachteilige Auswirkungen im Januar / Februar 2021 nach sich ziehen. Aber dann ... geht es vorwärts.

**... und wie schätzen Sie die Lage im Jahr 2021 für Fachplaner ein?**

**Nollmann:** Die Antwort dieser Frage steht in der Antwort der ersten Frage, ergänzend jedoch, dass die Planer, bei den unweigerlichen Veränderungen im gesamten Gastronomiemarkt, deutliches Potenzial für kreative Ideen erhalten, um die Gastronomie besser, flexibler und reaktionsschneller und somit krisensicherer aufstellen zu können.

**Krefft®**  
Ihr Küchenmaschinen-Partner



Stierlen GmbH · Lochfeldstraße 30 · D-76437 Rastatt  
Tel: 07722 / 9047-0 · Fax 0722 / 9047-90 · www.stierlen.de

Stierlen

**Herr Nollmann, können Sie uns einen Einblick geben, welche wirtschaftlichen/betrieblichen Einschnitte die vergangenen Monate bei Ihren Mitgliedern hinterlassen haben?**

**Hans-Peter Nollmann:** Die überwiegende Anzahl unserer Mitglieder ist im Bereich Investitionsgüter unterwegs. Davon wiederum die meisten im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Somit schauen wir immer einige Jahre voraus.

## VERBAND DER FACHPLANER



Die Fachplaner und Berater des Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) haben als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze im Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle gastronomische Lösungen. Mit Fullservice und passgenauen Lösungen überall dort, wo eine hochwertige Gastronomie gewünscht ist. Für die Eigenregie oder eine

Caterer-Bewirtschaftung. Für Betriebsrestaurants, Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Mensen, Hotels, Kitas, Stadien oder im Airline-Catering. Im Fokus stehen die Faktoren Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit / Ökologie / Energieeffizienz, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche sowie die Optimierung des Workflows. Voraussetzung für eine Ordentliche Mitgliedschaft ist eine mindestens fünfjährige Berufserfahrung und aktive berufliche Tätigkeit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. [www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)

Foto: VdF

12.2020

# DANKE FÜR IHRE TREUE ...



**alexandersolia**  
Food processing

... in anspruchsvollen Zeiten!

Im Verbund mit **ascobloc**

[www.alexandersolia.de](http://www.alexandersolia.de)

Empfohlen von TV-Koch Rolf Jakumeit